Er far un brodo consumato de capponi o de fasiani / o starne / o caprioli / o pipioni / o columbi saluatichi.

Iguà de queste cose & nettale molto bene / Et se vorrai consumar vn cappone & farne doi menestre / Togli vna pignatta ch tenga quattro bocchali dacqua / Et mettiui dentro questo ducto cappone / loquale x vole hauere rotte tutte le ossa / & ponilo al focho / da poi metteui vna oncia de cane salata magra & trenta ó quaranta x granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella rotta / & tre / ó quattro garofoli & cinque ó sei foglie di saluia rotta i tre pezzi & doi de lauoro / & lassa bollir questa pignatta per spatio de sette hore i modo ch gli resti solamente doe menestre de brodo / ó mancho se voi ch sia bono / & guardati de mettergli sale / Et se questo brodo si farra per infirmo no gli metter carne salata / & mettigli pochissime spetie / & i questo modo sera bono / per sani & per infirmi.

Er far dece menestre di brodetto piglia trenta rossi doua / & bono agresto / & bono brodo de dicarne / ó di capponi ch serra assai meglio & vn pocho di zafrano / & vn poche di spetie dolci / & mescolale i seme / & passale per la stamegnia & ponile i vna pignatta / & mettu la ditta pignatta sopra la brascia longi x dal focho menando continuamente col cocchiaro / & como tu vedi ch lo cocchiaro comicia ad imbrattarsi leuala dal focho / & no lassar pero dimenar colcocchiaro tanto ch duessi doi paternostri / Dapoi fa le menestre & mettegli vn poche di spetie dulci di sopra / & fa ch scia dolce / ó agro secundo el comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto brancho Togli meza libra damandole / & mondale & pistale ben & poi vi metti vn pocha dacqua fresca Accioch non facciano olio. Dapoi togli vinti branchi doua vn pocha de mollicha de pan brancho vn pocho de agresto / vn pocho di brodo ducarne / ó de cappone & vn pocho di zenzeuero brancho / & pista tutte queste cose / & passale i seme co la mandole per la stamegnia / & fallo cocer al modo dicto disopra della altro brodetto.

Per far brodetto uerde.

Ogli tucte quelle cose ch si contengono nel primo brodetto excepto el zafrano / & togli de lebiete / & vn pocho di prezosello / & de le foglie di grano se tu nepoterai hauer / & pista ogni cosa & passa per la stamegna / & cocilo como e ditto disopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre / Togli octo ova & meza libra de caso grattugiato / & vn pane grattato / & mescola ogni cosa inseme / Dapoi togli vna pignatta co brodo ducarne giallo di zafrano & ponila